

# Cuisine à partager

## Saganaki

Fêta rôtie en feuille de brick, miel d'acacia et zaatar (mélange d'épices du Moyen-Orient) et une délicieuse crème aux herbes

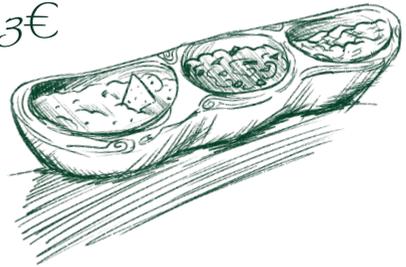
13€



## Trio gourmand

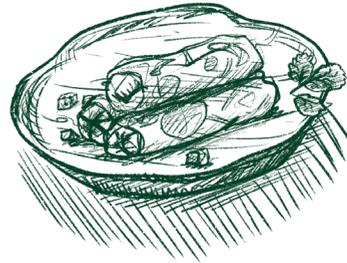
Tapenade de tomates confites et câpres, stracciatella et jalapenos farcis à la ricotta et cheddar

13€



## Rouleaux de printemps façon Caesar 12€

Feuille de riz, salade, émincé de poulet, chou blanc, parmesan, croûtons, menthe ciselée et la fameuse sauce Caesar



## Poulet Kaarage

Haut de cuisse de poulet marinée façon thaï, fritt en double cuisson

14€

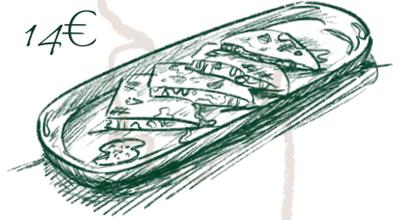




### *Quesadillas del patron*

Galette de blé, pulled pork, maïs et une sauce onctueuse à la crème citronnée

14€



### *Pinsa rosso*

Pinsa, pesto rosso, jambon cru, straciatella, roquette et tomates confites

15€

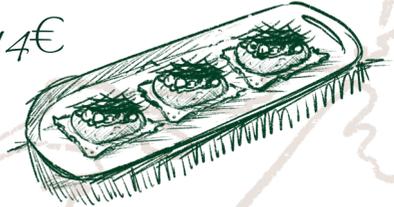


### *Thon exotique*



Galette de blé frit, tartare de thon thai, mousse d'avocat et jalapenos

14€



### *Gouline Angevine*

Tourte angevine garnie de champignons de Saumur, tomme angevine, échalotes d'Anjou, rillauds, chenin blanc

14€



### *Pièce de bœuf*



### *Les larmes du tigre*



Bûchette de bœuf - 180g  
Sauce asiatique « pimentée »

16,50€





## Sides

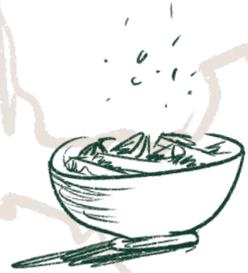
Frites de patates douces 4,50€ 

Pommes de terre grenaille 4,50€ 

Frites de patates douces au parmesan 5,50€ 

Assiette de charcuterie 10€

Jambon de Bayonne IGP Domaine Abottia,  
Chorizo Fort Domaine Abottia



## Allergènes et types de plats



Plat épicé



Végétarien

Pour toute allergie ou intolérance,  
merci de voir avec le personnel.

# Desserts Dulce

## *Cookie cacahuètes à partager - 8,50€*

Pointe de caramel beurre salé maison  
et cacahuètes. 150gr



## *Brioche perdue - 8,50€*

Chantilly, caramel beurre salé maison,  
glace vanille de Madagascar



## *Crêmet d'Anjou - 7,50€*

Coulis de fruits rouges  
et fruits rouges frais





**Passez  
un agréable  
moment au  
CAHUPA.**

N'hésitez pas à mettre  
un petit avis sur Tripadvisor !